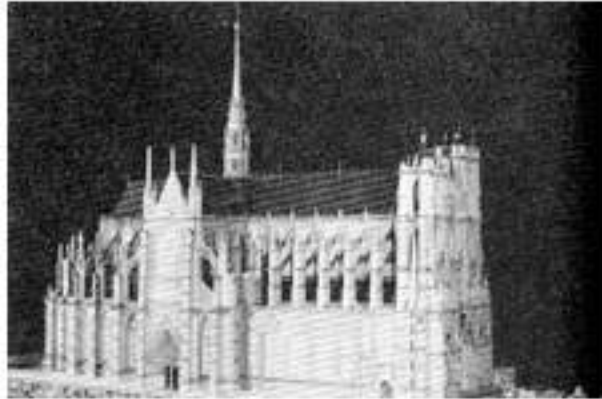


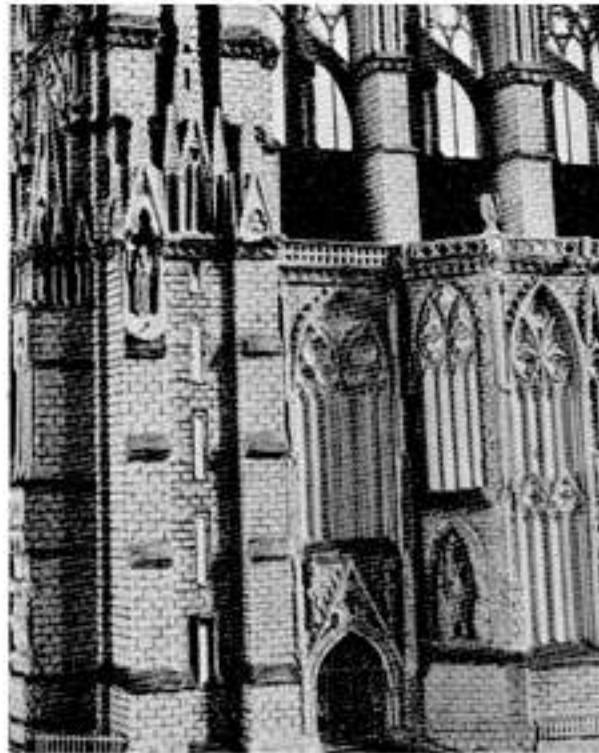


REAL AL CAZAR SEMILLA

Arte de azucar y chocolate



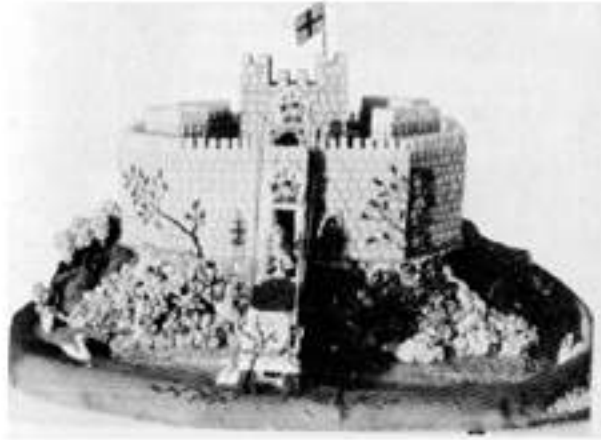
*Catedral de Notre Dame en Amiens, 1977,
Panadero de azucar Hubert Lahm. (20.000 cubitos de azucar)*



Detalle

En Sidney Mintz, Sweetness and Power

Arte de azcar y chocolate



*Modelo de castillo medieval
Centre de Documentation du Sucre*



*Etienne Tholoniatt, gran panadero de azucar completa
Un desnudo de chocolatesobre una cama
de 600 rosas de azucar
Centre de Documentation du Sucre*

Azúcar y celebraciones



Dulces del Día de los Muertos. 1985 Huejotzingo, México

ESMERALDA



caffarelli

*Caja de chocolates Caffarel confeccionado con
chocolate Ecuatoriano*



Prodotto dalla CAFFAREL S.p.A.
Sede e Stabilimento Luserna S.G. (TO) Italia - Via Gianavello n° 41

CIOCCOLATO SUPRA
Cioccolato extra - cacao min. 58% - Ingredienti: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, vanillina.

Bitter chocolate «grade extra» - minimum cocoa 58% - Ingredients:
cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy-bean lecithin, vanillin (artificial flavour).
Made in Italy

Chocolat noir «extra» - cacao minimum 58% - Ingrédients:
pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, agent d'émulsion: lécithine de soja, vanilline.
Fabriqué en Italie

Chocolate amargo extra - cacao 58% mínimo - Ingredientes:
licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de soja, vanilina.
Producto fabricado en Italia

Bitterschokolade «Extra» - 58% mind. Kakaobestandteile - Zutaten:
Kakaopaste, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, Vanillin.
In Italien hergestellt

| | | |
|----------------|---------------|------------------------------|
| Peso netto | 65 g e | Da cons. pref. entro |
| Net weight | | Best before - Use by |
| Poids net | | A consommer de préfér. avant |
| Contenido neto | | Consumir preferent. antes de |
| Nettogewicht | | Mindestens haltbar bis |

Lotto N° **5216 12 / 97**

Chocolate, religion, moralidad



La cioccolata de Longhi (1702-85)



*The Cafe Procope, con algunos de sus famosos clientes:
Diderot, Voltaiere, D'Alembert, etc.*

MUSEO DEL PRADO



Origen del chocolate en America



Chocolate y el Indio Americano. En Phillipe Dufour, Traitez ouveaux ey curieux du cafe, du The et du Chocolat Lyon 1685

Prodotto dalla CAFFAREL S.p.A.
Sede e Stabilimento Luserna S.G. (TO) Italia - Via Gianavello n° 41

CIOCCOLATO SUPRA

Cioccolato extra - cacao min. 58% - Ingredienti: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, vanillina.

Bitter chocolate «grade extra» - minimum cocoa 58% - Ingredients: cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy-bean lecithin, vanillin (artificial flavour).

Made in Italy

Chocolat noir «extra» - cacao minimum 58% - Ingrédients: pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, agent d'émulsion: lécithine de soja, vanilline. Fabriqué en Italie

Chocolate amargo extra - cacao 58% mínimo - Ingredientes: licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de soja, vanilina. Producto fabricado en Italia

Bitterschokolade «Extra» - 58% mind. Kakaobestandteile - Zutaten: Kakaopaste, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, Vanillin. In Italien hergestellt

Peso netto
Net weight
Poids net
Contenido neto
Nettogewicht

65 g e

Da cons. préf. entro
Best before - Use by
A consommer de préf. avant
Consumir preferent. antes de
Mindestens haltbar bis

Lotto N°

5216 12 / 97